

Bochník plný sýra

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 1

- Středně velký kulatý bochník chleba 1 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Tavený sýr 200 g
- Malá zelená paprika 1 ks
- Slanina 200 g
- Mořská sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bochník seřízneme a vydlabeme střídku, aby vznikla chlebová miska. Slaninu nakrájíme nadrobno, opečeme na pánvi a necháme vychladnout. Smetanu smícháme s nakrájeným taveným sýrem, slaninou, s nadrobno nakrájenou paprikou a nasekanou pažitkou. Ochutíme pepřem a podle chuti solí. Směsí naplníme vydlabaný bochník a dáme zapéct na 35-45 minut do trouby vyhřáté na 180°C.